



Sabine Droppmann

Ricotta-"Kissen" mit Pilzragout und Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Kissen:

250 g Ricotta
30 g italienischer Hartkäse
1 Ei
2 EL Butter
75 g Weizenmehl
½ TL Salz

Das Ei trennen. Hartkäse reiben. Ricotta mit Eigelb, geriebenem Hartkäse, Mehl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig Kissen formen und kaltstellen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Kissen hineingeben und warten bis sie oben schwimmen, danach ausschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kissen darin schwenken.

Für das Pilzragout:

100 g Steinchampignons
100 g weiße Champignons
150 g Kräuterseitlinge
15 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
1 Zitrone, Abrieb
200 g Sahne
200 g Crème fraîche
200 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
4 Zweige Petersilie
3 Zweige Basilikum
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Estragon
4 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Sud abgießen, auffangen und Steinpilze kleinschneiden. Die übrigen Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Weißwein, Gemüsefond und Pilzwasser ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche hinzugeben. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter und Zitronenzesten hinzugeben und einkochen lassen.

Für den Feldsalat mit Preiselbeeren:

150 g Feldsalat
2 Schalotten
2 TL Preiselbeeren, aus dem Glas
2 EL weißer Balsamicoessig
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Olivenöl
1 EL Haselnussöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.

Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer mixen. Haselnussöl und Olivenöl einrühren. Preiselbeeren aus dem Glas untermischen.

Feldsalat waschen und mit einer Salatschleuder trocknen. Feldsalat mit den Schalotten und dem Dressing mischen, in ein Schälchen geben.

Für die Garnitur: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und über den Salat geben.
20 g Haselnüsse Mit Blüten verzieren.
Essbare Blüten, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.